



Guida Pizzerie d'Italia 2021 del Gambero Rosso 

**DELIVERY O TAKE AWAY (CONSEGNA A 1 EURO)
GRATIS PER ORDINI SUPERIORI AI 20 EURO
PER IL PRANZO PRE ORDINI ENTRO LE 12.00**

TAPAS, LIEVITATI E FANTASIA...

PADELLINO 2.0, FARINATA, PIZZETTE E CONETTI FRITTI

PAN TOAST **

Triangolino farcito di pizza al padellino 2.0 ai semi

- COTTO ARTIGIANALE, SEIRASS E PAPRIKA 3 €
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA" 3 €
- POLPO PIATRATO*, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E CIPOLLA CARAMELLATA 3,5 €
- OSTRICA ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO E TABASCO 4,5 €

- **FARINATA VEGAN** 3 €
- AGGIUNTA (FUORI COTTURA) DI LARDO, N'DUJA CALABRESE E GORGONZOLA AL CUCCHIAIO 1 €

HAMBURGER BRICKS

- **BURGER 180 GR***, BACON CROCCANTE, TOMA D'ALPEGGIO, CIPOLLA CARAMELLATA
SERVITO CON PATATE AL FORNO 12 €

TAPAS CLASSICHE

servite con cubotti di focaccia

- **MATTONCINO DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA**, ACCIUGA SICILIANA E CIPOLLA CARAMELLATA (2 PZ) 5,5 €
- **POLPO* PIATRATO**, FONDUTA DI GORGONZOLA E OLIVE TAGGIASCHE 6,5 €
- **ANTIPASTO PIEMONTESE VEGAN** 3 €
- **BATTUTA DI VITELLA PIEMONTESE (50 GR)** E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" 6 €
- **ACCIUGHE SPAGNOLE**, BURRO D'ISIGNY 5,5 €
- **POLPETTINE DI SALSICCIA DI VITELLA CRUDA** E GRANELLA DI NOCCIOLE, CUORE DI OLIO AL TARTUFO
E VELI DI TARTUFO NERO 7 €
- **ALICI MARINATE SPAGNOLE** (BOQUERONES) 5 €
- **PEPERONE DEL PIQUILLO** E ACCIUGA DEL CANTABRICO 4 €
- **BATTUTA DI CARNE DI VITELLA PIEMONTESE (50 GR)**, FONDUTA DI TOMA E TARTUFO NERO 7 €

VAPORINI **

Panini al Vapore preparati con farina, latte e zucchero

- MORTADELLA PRESIDIO SLOW FOOD, SEIRASS E GRANELLA DI PISTACCHIO 5,5 €
- POLPO, GORGONZOLA E OLIVA TAGGIASCA 6,5 €
- CAPOCOLLO MARINATO DELL'AGRISALUMERIA LUISET, CHIPS DI CIPOLLA ESSIICCATA 5 €
- PROSCIUTTO CRUDO "FIOCCHETTO DI BETTELLA", MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E RIDUZIONE DI RUCOLA 5 €

PIZZE

Nell'accezione più classica, con l'utilizzo del pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino

- **ALLA MARINARA:** POMODORO, SELEZIONE DI ERBETTE AROMATICHE, BASILICO, BLEND DI SPICCHI DI AGLIO ITALIANO, AGLIO NERO FERMENTATO **VEGAN** 6 €
- **MARGHERITA:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO "ROI", BASILICO 6 €
- **BUFALA:** POMODORO, BASILICO, OLIO "ROI", E DOPO COTTURA, MOZZARELLA DI BUFALA 8,5 €
- **ORTO DI CASA:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE IN VARIE CONSISTENZE 9 €
- **HELL'S PIZZA:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE 9 €
- **MARGHE VERACE:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO 9 €
- **NAPOLI...?:** POMODORO, POMODORINI CONFIT E, FUORI COTTURA, SPLASH DI STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, ACCIUGHE SICILIANE 9,5 €
- **BURRATA:** POMODORO, BURRATA AL NATURALE, OLIO "ROI" E BASILICO 8,5 €
- **MARGHE VEGANA:** POMODORO, MOZZARELLA "VEGANA", BASILICO, OLIO "ROI" **VEGAN** 10 €
- **COTTO ARTIGIANALE:** POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, SI CONSIGLIA DOPO COTTURA 11 €
- **BUFALA NAPOLETANA:** POMODORO, POMODORINI CONFIT E, FUORI COTTURA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ACCIUGA SICILIANA, BASILICO 12 €
- **BURRATA SICILIANA:** POMODORO E, FUORI COTTURA, BURRATA, POMODORINI, ACCIUGHE SICILIANE 12 €
- **BUFFALO SAUSAGE:** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA FUORI COTTURA, SALSICCIA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO "ROI" 12,5 €
- **FIOCCHO:** POMODORO E, FUORI COTTURA, RICOTTA, PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA" 13,5 €
- **BRICKS:** POMODORO, BURRATA A CRUDO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA", SCAGLIE DI GRANA 14 €
- **PIZZA FOR KIDS:** PIZZA BABY CLASSICA "A MODO NOSTRO" O AL PADELLINO, BIBITA E * DOLCINO (A SCELTA TRA: MARGHERITA, MARGHE VERACE, HELL'S, BUFALA, NAPOLI... ?, O TUTTE LE PIZZE AL PADELLINO) 11 €
- **CALZONE:** POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA 8 €

SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI SPECIALI CON DIVERSI TIPI DI CEREALI IN QUANTITÀ LIMITATA

IMPASTO ENKIR DI MULINO MARINO 1,5 €

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

RINFORZI: 2,5 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA

3,5 € PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: - Cereali contenenti glutine e relativi prodotti - Crostacei e relativi prodotti - Uova e relativi prodotti - Pesce e relativi prodotti - Arachidi e relativi prodotti - Semi di soia e relativi prodotti - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti - Sedano e relativi prodotti - Senape e relativi prodotti - Semi di sesamo e relativi prodotti - Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2 - Lupino e relativi prodotti - Molluschi e relativi prodotti. Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Grazie e Buon appetito.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto3.

Alcuni prodotti, per mancanza del fresco potrebbero essere congelati o essere stati abbattuti seguendo le vigenti norme sulla sicurezza degli stessi. I prodotti contrassegnati con * sono prodotti surgelati all'origine. I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18 da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.

PIZZE SENZA PASSATA DI POMODORO

- **SALSICCIA FRIARIELLI:** MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI 10,5 €
- **CHEESE BRICKS:** SELEZIONE DI FORMAGGI NELLE LORO MOLTEPLICI DECLINAZIONI 11 €

SELEZIONE DEL NOSTRO PIZZAIOLO LIVIU CEOFLEC

PREMIATO CON 2 SPICCHI DALLA GUIDA GAMBERO ROSSO 2020 - 2021

- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

- **FAKE AMATRICIANA:** CREMA DI ZUCCA, SCALOGNO, GUANCIALE CROCCANTE, PEPE DI SICHUAN, SPOLVERATA DI PECORINO 12 €
- **BLACK:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, TOMA DI ALPEGGIO, LARDO DI MAIALE NERO PODERE CADASSA, MIELE 12 €
- **SALSICCIA E PATATE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA, SALSICCIA DI ARICCIA, PATATE AL BURRO E ROSMARINO 11 €
- **NA COTTO E FUNGHI (PORCINI):** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, FUORI COTTURA PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI (*) 15 €
- **MARGHERITA SBAGLIATA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA: CREMA DI POMODORO DELLA NONNA, CILIEGINO DI FIOR DI LATTE, ACQUA DI BASILICO (A SPICCHI) 9 €
- **TOMATO CONNECTION:** POMODORO SAN MARZANO DOP E, FUORI COTTURA, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, POMODORO CONFIT, SPOLVERATA DI ORIGANO FRESCO (A SPICCHI) 12 €
- **ORIENTEXPRESS:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FONDUTA DI PROVOLA, A SEGUIRE FUORI COTTURA: N'DUJA, COMPOSTA DI FICHI, SCAGLIE DI RICOTTA SALATA (A SPICCHI) 14 €
- **CAPRICCIO:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE E DI BUFALA IN COTTURA, SALSICCIA DI PORCHETTA DI ARICCIA, POMODORINI SALTATI, MENTA E FUORI COTTURA ACCIUGHE SICILIANE E SPOLVERATA DI RICOTTA SALATA 12 €
- **VIA EMILIA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA, MORTADELLA "BONFATTI" (PRESIDIO SLOWFOOD), RICOTTA PIEMONTESE, GRANELLA DI PISTACCHIO 15 €

SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI SPECIALI CON DIVERSI TIPI DI CEREALI E IN QUANTITÀ LIMITATA

IMPASTO ENKIR DI MULINO MARINO 1,5 €

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

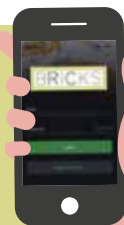
RINFORZI: 2,5 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA

3,5 € PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA



SCARICA LA NOSTRA APP

PER INFO SULLE BEVANDE, PER SCOPRIRE IL **BRICKS SHOP** CON LA NOSTRA **DISPENSA/ENOTECA**, PER RIMANERE SEMPRE IN CONTATTO, **PRENOTARE AL VOLO** E APPROFITTARE DELLE **GUSTOSE PROMOZIONI**



PIZZE AL PADELLINO

- **DISPONIBILE SOLO A PRANZO** - fino ad esaurimento -

- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

- ALLA MARINARA: POMODORO, SELEZIONE DI ERBETTE AROMATICHE, BASILICO, BLEND DI SPICCHI DI AGLIO ITALIANO, AGLIO NERO FERMENTATO	4,5 €
- REGINA MARGHERITA: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO	5 €
- NAPUL'È: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, BASILICO	6 €
- N'DUJA E GORGO: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, N'DUJA CALABRESE	6,5 €
- BUFALA: POMODORO SAN MARZANO DOP E, FUORI COTTURA, BUFALA CAMPANA, BASILICO	8 €
- GORGO E CIPOLLA: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, CIPOLLA	7 €
- HELL'S: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE	7 €
- MARGHE VERACE: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO	7 €
- S.P.Q.R.: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, CAPPERI, OLIVE	7 €
- CHEESE: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FONTINA DI AOSTA, GORGONZOLA E, FUORI COTTURA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO	7,5 €
- PROSCIUTTO E FUNGHI: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI, COTTO ARTIGIANALE	7,5 €
- SALSICCIA FRIARIELLI: MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI	7,5 €
- COTTO: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO	8 €
- BURRATA SICILIANA: POMODORO SAN MARZANO DOP, BURRATA, POMODRINI E ACCIUGHE SICILIANE	9 €

DISPONIBILE ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE 100%:

OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1 €

RINFORZI: 2 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA

DOLCI

- PANNA COTTA AI FRUTTI ESOTICI	4 €
- TIRAMISÙ CLASSICO	4 €
- CHEESECAKE	4 €

BEVANDE

MOLECOLA ZERO	3,5 €
MOLECOLA	3,5 €
GAZZOSA	3,5 €
TE FREDDO	3 €
TE ALLA PESCA	3 €
BALADIN ISAAC 0,33 CL	7 €
BALADIN NAZIONALE 0,33 CL	7 €
LATTINA POP BALADIN 0,33 CL	6 €
PERONI BLANCHE 0,50 CL	8 €
SAN BERNARDO 0,33 CL	1,5 €
SAN BERNARDO FRIZZANTE 0,33 CL	1,5 €